






## **CONVOVent – die Kondensationshauben** **Tägliche Frische unter der Haube**

-  Intelligente Kondensationshaube
-  Hohe Absaugleistung sorgt für frisches Raumklima
-  Ideal für Frontcooking



# Kondensationshauben von CONVOTHERM

für ein gutes Raumklima

## CONVOVent und CONVOVent mini

Erhältlich für die +3 Geräteserie (Elektro) sowie für alle Heißluftdämpfer der mini Welt.

Mit der CONVOVent Kondensationshaube machen Sie Ihren Heißluftdämpfer zur idealen Lösung im Frontcooking. Sie beseitigt beim Garen entstehende Dämpfe fast vollständig und stellt daher ein frisches Raumklima sicher. Es wird keine bauseitige Abluftführung und kein Wasseranschluss/-ablauf benötigt.



## CONVOVent Plus

Erhältlich für die +3 Geräteserie (Elektro)

Die CONVOVent Plus Kondensationshaube sorgt dank ihrer starken Absaugleistung für optimale Frische in Ihrer Küche. Beim Öffnen der Garraumtüre aktiviert sich die Absaugvorrichtung automatisch. Wrasen und Dämpfe werden somit optimal in die Kondensationshaube geleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen werden nicht benötigt.



## Ihre Vorteile

- Jederzeit nachrüstbar
- Hoher Wirkungsgrad
- Optimales Raumklima
- Geringster Energieverbrauch
- Einfachste Installation, Bedienung und Handhabung

Ihr Fachhändler

